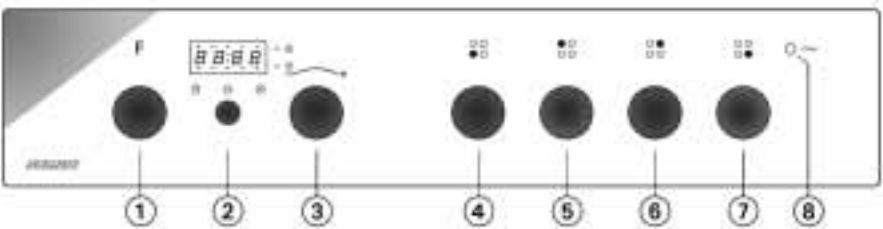


ZUBEHÖR



BEDIENFELD



1. Bedienknopf Einschalten/Ausschalten - Anwahl der Betriebsarten

2. Bestätigungstaste und Programmwahl

3. Knopf zur Änderung der vorgegebenen Werte (Temperatur, Zeit, Stufen)

4. Bedienknopf Kochzone vorne links
0 1 ... 10

5. Bedienknopf Kochzone hinten links
0 1 ... 10
6. Bedienknopf Kochzone hinten rechts
0 1 ... 10

7. Bedienknopf Kochzone vorne rechts
0 1 ... 10

8. Kochmulden-Betriebsanzeige
*) Die Bedienknöpfe der Kochmulde dürfen nicht vertauscht werden. Nach der Reinigung oder einem Wartungseingriff müssen sie wieder an der ursprünglichen Stelle eingesetzt werden.

Versenkbare Bedienknöpfe

- Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um die entsprechende Funktion einzuschalten.
 - Der Bedienknopf kommt heraus.
 - Drehen Sie ihn in die gewünschte Stellung.
- Nach Ende des Garvorgangs die Bedienknöpfe auf die Position 0 stellen und in der Mitte drücken, damit sie in ihre Ausgangsposition zurückkehren.

Übersicht, Betriebsarten des Geräts			
Betriebsart	Voreinge- stellte Temperatur	Einstell- bereich, Temperatur	Funktionsbeschreibung
Backofen aus	-	-	-
INNENBELEUCHTUNG/ LAMPE	-	-	Einschalten der Backofen-Innenbeleuchtung.
GAER UND AUFTAUFSSTUFE, WARMHALTE- FUNKTION	35C - 60C	-	<ul style="list-style-type: none">• Zur Beibehaltung einer gleichmäßigen Temperatur im Backofen.• 35°C: zum Aufgehen von Teig für Brot und Pizza.• 60°C: zum Warmhalten von bereits gekochten Speisen.• Verwenden Sie möglichst die erste Einschubebene.
OBER- UND UNTERHITZE	200C	50 °C - 250 °C	<ul style="list-style-type: none">• Zum Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel auf derselben Einschubebene.• Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Gartemperatur vor und schieben Sie die Speisen in den Ofen, wenn alle Thermometeranzeigen aufleuchten.• Verwenden Sie möglichst die zweite oder dritte Schiene.
HEISSLUFT	175C	50 °C - 250 °C	<ul style="list-style-type: none">• Zum Backen auf max. 2 Ebenen.• Falls notwendig können die Einschubebenen vertauscht werden, um eine gleichmäßigere Garung zu erreichen.
QUADROHEISSLUFT + UNTERHITZE	160C	50 °C - 250 °C	<ul style="list-style-type: none">• Zum Garen auf einer Einschubebene (z. B. Obst, Kuchen, Aufläufe, Gemüse, Pizza, Geflügel).
QUADROHEISSLUFT	160C	50 °C - 250 °C	<ul style="list-style-type: none">• Zum Garen auf mehreren Einschubebenen ohne Vorheizen wählen Sie Speisen mit gleichen Zubereitungstemperaturen (z. B. Fisch, Gemüse, Süßspeisen) ohne dass sich Geschmack von einer Speise auf die anderen überträgt.
GRILL	3	-	<ul style="list-style-type: none">• Zum Grillen von Steaks, Schaschlik und Würstchen, Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot.• Die Heizleistung bei dieser Betriebsart ist progressiv einstellbar (von 1 min. bis 5 max.).• Heizen Sie den Backofen 3 - 5 Minuten vor.• Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.• Beim Grillen von Fleisch empfehlen wir zur Vermeidung von Fettspritzern und Rauchbildung, etwas Wasser in die Fettpfanne auf der untersten Einschubebene zu geben.• Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs.
GRILL + GEBLÄSE	3	-	<ul style="list-style-type: none">• Diese Funktion eignet sich besonders zum Garen großer Fleischstücke (Roastbeef und andere Rostbraten).• Die Heizleistung bei dieser Betriebsart ist progressiv einstellbar (von 1 min. bis 5 max.).• Heizen Sie den Backofen 3 - 5 Minuten vor.• Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.• Beim Grillen von Fleisch empfehlen wir zur Vermeidung von Fettspritzern und Rauchbildung, etwas Wasser in die Fettpfanne auf der untersten Einschubebene zu geben.• Wenden Sie die Fleischstücke während des Grillens.
PIZZA-/BROTSTUFE	-	P1- 300°C P2- 220°C	<ul style="list-style-type: none">• Zum Backen von Pizza, Brot, Fladenbrot.• Zu jedem Programm ist ein Rezept im mitgelieferten Kochbuch vorgesehen.
SCHNELLAUF-HEIZUNG	200C	50 °C - 250 °C	<ul style="list-style-type: none">• Zum Schnellvorheizen des Backofens.• Mit zunehmender Temperatur leuchten die Thermometeranzeigen nacheinander auf.• Ist die eingestellte Temperatur erreicht, schaltet sich die Schnellaufheizung automatisch ab. Gleichzeitig ertönt ein akustisches Warnsignal und der Ofen schaltet automatisch auf die Betriebsart OBER- UND UNTERHITZE.

GARTABELLE

SPEISEN	Betriebs- art	Vorheizen	Einschub- ebene (von unten)	Anbräun- stufe	Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
FLEISCH Lamm, Zicklein, Hammel		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	2	200	100 - 110
		X	2	-	200	100 - 110
Braten (Kalb, Schwein, Rind) (1 kg)		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	3	200	100 - 110
		X	2	-	200	90 - 100
Hähnchen, Kaninchen, Ente		X	2	3	200	80 - 90
		X	2	3	190	80 - 90
		X	2	-	200	85 - 95
Truthahn (kg 4-6) + Anbräun- 3 stufe		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	-	210	180 - 190
Gans (2 kg)		X	2	3	210	100 - 130
		X	1	3	200	100 - 130
		X	2	-	200	100 - 130
FISCH (GANZ) (1-2 kg) Meerbrasse, Seebarsch, Tunfisch, Lachs, Kabeljau		X	2	1	200	45 - 55
		X	3	1	190	45 - 55
		X	2	-	200	50 - 60
FISCH (IN SCHNITTEN) (1 kg) Schwertfisch, Tunfisch		X	2	2	200	40 - 50
		X	3	2	190	40 - 50
		X	3	-	200	40 - 50
GEMÜSE Gefüllte Paprika und Tomaten		X	2	-	220	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
Ofenkartoffeln		X	2	3	220	50 - 60
		X	2	3	200	50 - 60
BACKWAREN , TEILCHEN USW. Hefekuchen		X	2	-	190	40 - 50
		X	1	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen)		X	2	-	190	80 - 90
		X	2	-	180	70 - 80
		X	2	-	180	80 - 90
Mürbeteigkuchen		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Apfelstrudel		X	2	-	200	50 - 55
		X	1 - 3	-	200	50 - 55
		X	2	-	200	50 - 55
Plätzchen		X	2	-	170	20 - 30
		X	1 - 3	-	200	20 - 30
		X	2	-	200	20 - 30
Eclair		X	2	-	180	35 - 45
		X	1 - 3	-	180	35 - 45
		X	2	-	180	40 - 50

SPEISEN	Betriebs- art	Vorheizen	Einschub- ebene (von unten)	Anbräun- stufe	Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
Pasteten und gefüllte Teigwaren		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Lasagne		X	2	I	200	45 - 60
		X	2	I	200	45 - 60
		X	2	-	200	45 - 60
Obstkuchen, z. B. Ananas-, Pfirsichkuchen		X	2	-	190	50 - 60
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Baiser		X	2	-	120	120 - 150
		-	1 - 3	-	120	120 - 150
		-	2	-	120	120 - 150
Vol-au-vents		X	2	-	200	35 - 45
		X	1 - 3	-	190	35 - 45
		X	2	-	190	35 - 45
Soufflés		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	45 - 55
		X	2	-	190	45 - 55

GRILL-GARTABELLE

SPEISEN	Betriebsart	Vorheizen	Einschub- ebene (von unten)	Leistungs- stufe	Garzeit (Minuten)
Rippensteak		X	4	5	35 - 45
Schnitzel		X	4	5	30 - 40
Würstchen		X	3 - 4	5	30 - 40
Schweineko- teletts		X	4	5	35 - 45
Fisch (Schnit- ten)		X	3 - 4	5	35 - 45
Hähnchen- schenkel		X	3 - 4	5	40 - 50
Bratspießchen		X	3 - 4	5	40 - 50
Rippchen		X	3 - 4	5	35 - 45
1/2 Hähnchen		X	3	5	45 - 55
1/2 Hähnchen		X	3	5	45 - 55
Ganzes Hähn- chen		X	3	5	60 - 70
Braten (Schwein, Rind)		X	2	5	60 - 70
Ente		X	2	5	70 - 80
Lammkeule		X	3	5	70 - 80
Roastbeef		X	3	5	50 - 60
Ofenkartoff- eln		X	3	5	50 - 60
Fisch (Meer- brasse, Forelle)		X	3	5	50 - 60

HINWEIS: Beim Braten von Fleisch mit der Heißluft- und Unter-/Oberhitze-funktion sollte auch die Funktion Anbratfunktion mit Stufe 1 bis 3 eingeschaltet werden.
Die Gartemperaturen und -zeiten sind Richtwerte.

Betriebsübersicht der Kochmulde (geräteabhängig)	
Betriebsart	Funktionsbeschreibung
WARMHALTEN	Zur Beibehaltung einer gleichbleibenden Temperatur von 60° C im Backofen. Zur Einstellung dieser Funktion drehen Sie den Bedienknopf auf .
DOPPELTE KOCHZONE	Diese Funktion ist für das vordere und hintere linke Kochfeld zuschaltbar. Sie vergrößert den Heizbereich für besonders große, ovale oder rechteckige Töpfe. Zuschalten: Drehen Sie den Bedienknopf auf und warten Sie, bis die entsprechende Restwärme-Kontrollleuchte blinkt. Dann stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch Drehen des Bedienknopfes gegen den Uhrzeigersinn ein. Die Restwärme-Kontrollleuchte bleibt leuchten, um anzuzeigen, dass die Kochmulde eingeschaltet ist. Zum Ausschalten drehen Sie den Bedienknopf auf “0” .
ICP (Ankochen)	Diese Funktion beschleunigt das Aufheizen der Kochzone für ein schnelles Ankochen und für eine vorgegebene Zeitdauer. Zur Einstellung dieser Funktion drehen Sie den Bedienknopf auf . Warten Sie, bis die Restwärme-Kontrollleuchte zu blinken beginnt, und drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Leistungsstufe. Beispiel: bei Leistungsstufe “1” heizt die Kochzone 1 Minute bei voller Leistung auf, funktioniert dann bis zum Ende des Garvorgangs auf Leistungsstufe “1” , solange die Einstellung nicht geändert wird. bei Leistungsstufe “6” heizt die Kochzone 6 Minuten bei voller Leistung auf, funktioniert dann bis zum Ende des Garvorgangs auf Leistungsstufe “6” , solange die Einstellung nicht geändert wird. Diese Betriebsart funktioniert auf allen Leistungsstufen, mit Ausnahme der Leistungsstufe “10” .
TURBOSTUFE	Mit dieser Funktion kann Wasser schneller zum Sieden gebracht werden. Sie bleibt für eine vorgegebene Zeit eingeschaltet. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Kochzone automatisch zur höchsten Leistungsstufe zurück. Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs zugeschaltet werden. Warnung: Stellen Sie vor dem Einschalten dieser Funktion einen Topf auf die entsprechende Kochzone, um deren Oberfläche nicht zu beschädigen. Die für diese Funktion angegebenen Leistungswerte werden für alle Glaskeramik-Kochzonen garantiert. Um die Funktion zu wählen, stellen Sie einen Topf auf die gewählte Kochzone und drehen den Bedienknopf auf . Zum Abschalten der Funktion brauchen Sie nur die Position des Bedienknopfs zu ändern.
SCHMELZSTUFE	Zum Aufgehen von Nudelteig, Aufweichen von gefrorener Butter, Warmhalten der Milch in der Trinkflasche oder der Babynahrung, zur Herstellung von Joghurt, zum Schmelzen von Schokolade, usw. Diese Betriebsart funktioniert nur bei leuchtender Restwärme-Kontrollleuchte. Achten Sie darauf, dass die Restwärme-Kontrollleuchte der Kochzone leuchtet, die Sie verwenden möchten. Drehen Sie den Bedienknopf auf . Zum Abschalten der Funktion brauchen Sie nur die Position des Bedienknopfs zu ändern.

Dieses Symbol ist keiner Funktion der Kochmulde zugeordnet; das Heizelement ist ausgeschaltet.

BETRIEB DER KOCHMULDE

Das Bedienfeld des Backofens verfügt über 4 Bedienknöpfe, mit denen die Kochmulde betrieben wird. Die Bedienknöpfe sind mit einer Strichskala entsprechend den verschiedenen Leistungsstufen und verschiedenen Funktionssymbolen versehen.

- Drehen Sie den Bedienknopf der zugehörigen Kochplatte im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position (siehe Bedienungsanleitung der Kochmulde).

Die gelbe Kochmulden-Betriebsanzeige leuchtet auf.

Elektronikuhr



- ① Bedienknopf Einschalten/Ausschalten - Anwahl der Betriebsarten
- ② Bestätigungstaste und Programmwahl
- ③ Knopf zur Änderung der vorgegebenen Werte (Temperatur, Zeit, Stufen)

Schnelle Inbetriebnahme des Backofens

Wird der Backofen zum ersten Mal an die Stromversorgung angeschlossen oder nach einem Stromausfall wieder angeschlossen, zeigt das Display **STOP** an.

Einschalten des Backofens:

1. Drehen Sie den Bediengriff ① auf "0".
2. Drücken Sie die Taste ②. Das Display zeigt nun "---:--" an.

Anwahl und Änderung der Uhrzeiten:

1. Drücken Sie die Taste ② dreimal.
2. Zum Einstellen der Uhrzeit drehen Sie den Bedienknopf ③ innerhalb von 10 Sekunden auf die aktuelle Uhrzeit. Auf dem Display blinkt die Uhrzeit.
3. Drücken Sie Taste ② oder warten Sie 10 Sekunden bis zur automatischen Bestätigung der Einstellung.

Änderung der Uhrzeit:

Betätigen Sie Taste ② zweimal (die Anzeige ▼ über dem Symbol ⌚ blinkt). Wiederholen Sie die o.g. Vorgänge.

Anwahl der Backofenbetriebsart:

1. Drehen Sie den Bedienknopf ① auf die gewünschte Funktion: Auf dem Display blinkt die vorgeschlagene Temperatur- oder Grillstufeneinstellung.
2. Wenn dieser Wert der gewünschten Eingabe entspricht, drücken Sie zur Bestätigung die Taste ② oder warten Sie 10 Sekunden bis zur automatischen Bestätigung der Einstellung.

Änderung der vorgegebenen Temperatur oder Grillstufe:

1. Drehen Sie den Bedienknopf ③: Am Display blinkt nun die Temperatur (oder die Grillstufeneinstellung, wenn Bedienknopf ① auf steht).
2. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste ② oder warten Sie 10 Sekunden bis zur automatischen Bestätigung der Einstellung.

5 Sekunden nach der Bestätigung beginnt der Garvorgang: Am Display leuchten mit zunehmender Temperatur die Anzeigen ▲▲▲▲▲ nacheinander auf und zeigen auf der Skala °C----- die Temperaturerhöhung an.

Hinweis:

Die eingestellten Werte können auch während des Garvorgangs geändert werden.

Nach beendetem Garvorgang:

Drehen Sie zum Abschalten des Backofens den Bedienknopf ① auf "0". Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.

Wichtige Hinweise:

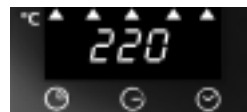
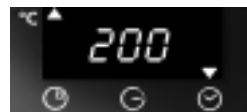
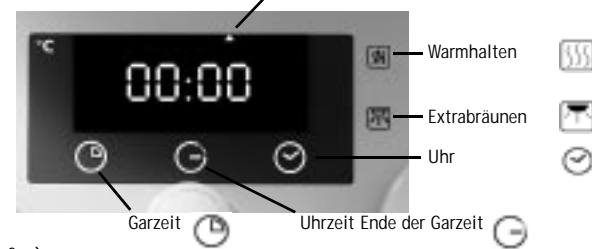
Zur Aufhebung einer bereits gewählten Programmierung stellen Sie den Bedienknopf ① einfach auf "0".

Wenn Sie die Taste ② fünf Sekunden lang drücken, wird das bei jeder Änderung durch Bedienknöpfe oder Tasten ertönende "Klick-Geräusch" ausgeschaltet. Sie können es wieder aktivieren, indem Sie die Taste ② erneut fünf Sekunden lang drücken.

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich der Backofen nach 4,30 Stunden ununterbrochenem Betrieb automatisch aus (gilt nicht für die Funktionen "Licht" und).

Display

Werteinstellungen
00:00



Betrieb des Backofens mit Elektronikuhr

Einstellen der Garzeit

Die Einstellung der Garzeit ermöglicht den Betrieb des Backofens (bei jeder Betriebsart) während einer vorbestimmten Zeit. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. Die maximal programmierbare Garzeit beträgt 3 Stunden und 59.

1. Stellen Sie die Betriebsarten und Temperatur oder die Grillstufe ein (siehe Kapitel: "Schnelle Inbetriebnahme des Backofens" und "Anwahl der Backofenbetriebsart").
2. Drücken Sie die Taste ②, bis auf dem Display die Anzeige ▼ neben dem Symbol ⌚ blinkt und "-0:00" erscheint.

3. Drehen Sie den Bedienknopf ③ nach rechts. Auf dem Display blinkt die gewählte Zeit. "-" vor dem eingestellten Wert zeigt an, dass die Zeit nun bis auf "0" zurückläuft.

4. 20 Sekunden nach der Wahl der Betriebsart beginnt automatisch der Garvorgang. Am Display wird die restliche Garzeit angezeigt.

Hinweis: Drehen Sie zur Anzeige der voreingestellten Temperatur den Bedienknopf ③ um eine Stellung. Zur Rückkehr zur verbleibenden Garzeit warten Sie 20 Sekunden lang oder drücken Sie die Taste ②.

Wenn Sie die Sonderfunktionen "Extrabräunen" und "Warmhalten" nutzen möchten, lesen sie bitte den Abschnitt "Sonderfunktionen".

Änderung der eingegebenen Temperatur oder Grillstufe:

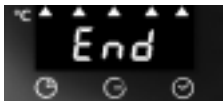
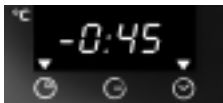
Drehen Sie den Bedienknopf ③ und bestätigen Sie die Wahl durch Drücken der Taste ② oder warten Sie 10 Sekunden bis zur automatischen Bestätigung der Einstellung.

Am Display erscheint **End**:

Nach Ablauf der zuvor eingestellten Zeit (Ende der Garzeit) erscheint am Display **End**. Ein akustisches Signal ertönt in Intervallen 15 Sekunden lang. Der Backofen schaltet sich automatisch aus. Die Ofenbeleuchtung bleibt 25 Minuten lang eingeschaltet.

1. Drücken Sie die Taste ②, um das akustische Signal abzustellen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf ① auf "0". Die Lampe erlischt.

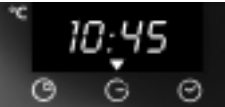
Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.



Anwahl Ende der Garzeit

Mit dieser Funktion wird das Ende der Garzeit eingestellt. Die maximal programmierbare Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

1. Stellen Sie die Betriebsarten und Temperatur oder die Grillstufe ein. Siehe Kapitel: "Schnelle Inbetriebnahme des Backofens", Abschnitt: "Anwahl der Backofenbetriebsart".
2. Beispiel: Die aktuelle Uhrzeit ist 10:00 Uhr. Drücken Sie die Taste ②, bis die Anzeige am Display ▼ neben dem Symbol ⌚ blinkt und "- 0:00" erscheint.
3. Geben Sie die Garzeit ein (beispielsweise 45 Minuten), indem Sie den Bedienknopf ③ drehen: Die gewählte Garzeit blinkt auf dem Display.
4. Drücken Sie zur Bestätigung der Einstellung (beispielsweise 45 Minuten) die Taste ②: Die Anzeige ▼ blinkt neben dem Symbol ⌚ und das Display zeigt die Uhrzeit plus die Garzeit an (beispielsweise 10:00 Uhr + 45 Minuten = 10:45 Uhr).
5. Stellen Sie die Uhrzeit für das Ende der Garzeit ein, indem Sie den Bedienknopf ③ drehen (beispielsweise 12.30 Uhr).
6. Drücken Sie die Taste ②, bis die Uhrzeit erneut angezeigt wird (10:00 Uhr) oder warten Sie 20 Sekunden bis zur automatischen Bestätigung der Einstellung.



Der Ofen schaltet sich zur vorgegebenen Uhrzeit ein, also Ende der Garzeit minus Garzeit (beispielsweise 11:45 Uhr): Am Display leuchten die Anzeigen ▼ ▼ ▼ über den Symbolen ⌚ ⌚ ⌚ auf.

Drehen Sie zur Kontrolle der gewählten Temperatur oder Grillstufeneinstellung den Bedienknopf ③ um eine Stellung.

Drücken Sie zur Kontrolle oder Änderung von Garzeit (beispielsweise 45 Min.) und Ende der Garzeit (beispielsweise 12:30) die Taste ②.

Sonderfunktionen: (Extrabräunen 🍖 und Warmhalten 🍲)

Diese Funktionen sind nur bei Anwahl der Garzeit oder des Endes der Garzeit verfügbar.

Die beiden Sonderfunktionen können wahlweise gleichzeitig oder einzeln angewählt werden.

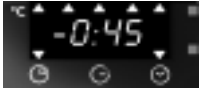
Extrabräunen 🍖

Mit dieser Funktion kann das Gargut (beispielsweise ein Braten) während des Garvorgangs zusätzlich von oben gebräunt werden. Sie haben die Möglichkeit, zwischen unterschiedlichen Bräunungsstufen 1-2-3 zu wählen, wobei die 1 die niedrigste und 3 die stärkste Extrabräunung ergibt.

Die Funktion Extrabräunen kann nur in Verbindung mit den Betriebsarten 🍳 🍲 🍖 angewählt werden.

Anwahl der Sonderfunktion "Extrabräunen" 🍖:

1. Einstellen der Garzeit oder des Endes der Garzeit. Siehe "Schnelle Inbetriebnahme des Backofens" und "Anwahl der Backofenbetriebsart".
2. Drücken Sie die Taste ②, bis am Display die rote Anzeige ■ neben dem Symbol 🍖 blinkt und "0" erscheint.
3. Drehen Sie Bedienknopf ③ zur Einstellung der Bräunungsstufe: 1, 2 oder 3.
4. Drücken Sie die Taste ② zweimal oder warten Sie 20 Sekunden bis zur automatischen Bestätigung der Einstellung.



Warmhalten 🍲

Mit dieser Funktion wird das Gargut nach Beendigung eines automatischen Garvorgangs automatisch bei einer Backofentemperatur von 60°C warmgehalten.

Die Funktion "Warmhalten" kann nur in Verbindung mit den Betriebsarten 🍳 🍲 🍖 🍲* eingestellt werden.

Anwahl der Sonderfunktion Warmhalten 🍲:

1. Einstellen der Garzeit oder des Endes der Garzeit. Siehe Kapitel: "Schnelle Inbetriebnahme des Ofens" und "Anwahl der Backofenbetriebsart".
2. Drücken Sie die Taste ②, bis am Display die rote Anzeige ■ neben dem Symbol 🍲 blinkt und die Meldung "-- C" erscheint.
3. Drehen Sie den Bedienknopf ③ auf "60C".
4. Drücken Sie die Taste ② oder warten Sie 20 Sekunden bis zur automatischen Bestätigung der Einstellung.



Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker kann nur bei ausgeschaltetem Ofen verwendet werden. Er kann auf höchstens 3 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

Einstellen des Kurzzeitweckers:

1. Belassen Sie den Bedienknopf ① auf "0". Das Display zeigt nun die Uhrzeit an.
2. Drücken Sie die Taste ②, bis die Anzeige ▼ neben dem Symbol ⌚ blinkt.
3. Drehen Sie den Bedienknopf ③ nach rechts. Am Display blinkt die eingestellte Zeit. "-" vor dem eingestellten Wert zeigt an, dass die Zeit nun bis auf "0" zurückläuft.
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste ② oder warten Sie 10 Sekunden bis zur automatischen Bestätigung der Einstellung.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

Ein akustisches Signal ertönt. Das Display zeigt die Meldung End an.

Drücken Sie die Taste ②: Das Tonsignal wird abgestellt. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.

